

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 102, Dicembre 2011

## I Fattori Che Fanno il Vino

Il terroir è importante. Le uve sono importanti. Quello che si fa in vigna è importante. L'enologo è importante. Quello che si fa in cantina è importante. Ed è importante anche il nome che si mette nell'etichetta della bottiglia, da quello del produttore a quello della zona di produzione. Inutile negarlo: un nome affermato e celebrato aiuta. E due aiutano ancor meglio: il mercato ha le sue regole e un nome fa la sua differenza. Con buona pace di William Shakespeare che fece dire a Giulietta che un nome non ha molta importanza e che una rosa ha sempre il suo profumo anche se la chiamassimo con un altro nome. Giulietta aveva certamente ragione, ma le regole del mercato e della notorietà seguono una filosofia del tutto diversa. Nel vino, per quanto importante può essere, il nome non è comunque il fattore che realmente *fa il vino*. Aiuta a venderlo e su questo non c'è dubbio. Ben lo sanno i produttori che si trovano nelle aree meno conosciute - e che comunque hanno prodotti eccellenti - quanto un nome potrebbe aiutare il loro successo commerciale.

Sono molti i fattori che consentono la creazione di un buon vino ed è difficile stabilire quale sia il più importante, poiché ognuno di questi ha la possibilità di esprimersi grazie all'esistenza degli altri. Tutti sono d'accordo nell'affermare che la qualità dell'uva è essenziale per ottenere un grande vino: l'impiego di materia prima di bassa qualità non può che portare alla produzione di un vino di altrettanta bassa qualità. La disponibilità di uva di qualità non garantisce comunque la produzione di un vino di qualità se in cantina si adottano procedure o metodi tali da deteriorare questo patrimonio. Da uve di qualità si può ottenere un vino di qualità così come un vino di pessima qualità. Da uve di pessima qualità si ottiene un vino di pessima qualità, oppure un vino *decente* se l'enologo è sufficientemente bravo nel fare qualche "magia". Per fare un buon vino serve certamente una buona tecnica, ma anche una buona dose di arte e talento, e sono soprattutto questi due ultimi fattori a determinare la creazione di un vino *emozionante* che spicca di personalità e pregio.

Per questo motivo, l'enologo è importante. Ed è importante la sua conoscenza, la sua preparazione tecnica, la sua personale filosofia di interpretare un territorio e le sue uve, la moralità

con la quale produce un vino genuino e salutare. Non si tratta dell'impiego della chimica in vigna e in cantina - in ogni caso, sarà sempre presente seppure in forme e modi diversi - ma al modo con il quale il produttore lavora le sue uve e i suoi vini, gesti che anticipano il rispetto che questo ha per i propri clienti e per il vino. Come già detto, il produttore e l'enologo non hanno grandi possibilità di fare un grande vino qualora la materia prima - l'uva - non fosse di alta qualità. La qualità dell'uva è determinata da molti fattori, non solo dal suolo e dal territorio, così come dal *terroir*, ma anche da fattori puramente colturali, strettamente legati a fattori agronomici. Se l'enologo è l'interprete dell'uva, una volta che questa raggiunge la cantina, l'agronomo è certamente l'interprete del territorio e del rispetto della vigna. In altre parole, è la figura tecnica che assicura la qualità delle uve e del loro potenziale espressivo.

In vigna, così come in cantina, ognuno poi segue la propria filosofia produttiva, spesso alla stregua di correnti di pensiero, spesso così estreme da essere quasi equiparate a ortodossi movimenti religiosi. Non mi permetto di criticare i metodi vitivinicolturali adottati dai vari produttori, ma è anche vero che alcuni di questi - soprattutto quelli più fervidi e convinti - spesso sostengono le loro idee in modo così acceso fino a dare vita a scontri ideologici, ognuno arroccato sulle proprie convinzioni e posizioni. Vini da agricoltura biologica, vini biodinamici, vini convenzionali, vini naturali - solo per citare le *correnti di pensiero* più ricorrenti - sono metodi vitivinicolturali ed enologici sostenuti con orgoglio dai produttori che li adottano per i loro vini. Se si ascoltano i singoli produttori, tutti sono pronti a sostenere che il metodo produttivo da loro adottato è il migliore, citando innumerevoli tesi a supporto del loro pensiero. E questo, tutto sommato, è normale: qualora il produttore non credesse a quello che fa e a come lo fa, anche il suo vino ne risentirebbe enormemente.

Non metto certamente in discussione la buona fede di chi sostiene uno specifico metodo vitivinicolturale ed enologico, ma a volte è difficile comprendere il sottile confine fra sincerità, passione, speculazione, orgoglio e arroganza. Certo, il vino nel calice, passato al naso e al giudizio dei sensi, fa capire molto di chi lo produce e come lo produce. Una buona dose

### Sommario

I Fattori Che Fanno il Vino . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
I Vini Spumanti Maturi . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	10
Wine Parade . . . . .	10

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

di precauzione è comunque e sempre opportuna. La mente torna ai tempi nei quali cominciavano a fare il loro ingresso nel mercato i cosiddetti *vini biologici*. Non sempre erano di qualità impeccabile, spesso con difetti imbarazzanti, ma avevano l'altissimo pregio - a detta dei loro produttori - che fossero vini "biologici", cioè quanto di più genuino si potesse avere in un calice. I tempi sono cambiati e finalmente quelli che usavano un metodo viticolo ed enologico come unico fattore di mercato, hanno capito - grazie anche alle esigenze dei consumatori, sempre più attenti - che oltre alle buone intenzioni e alla genuinità, serve anche la qualità espressa con i fatti.

E poi c'è il territorio e, in particolare, il *terroir*, termine sul quale si sta speculando molto e che sta diventando l'ennesima "moda del vino", una delle tante che periodicamente diventano argomento di tendenza. Parliamoci chiaro: il *terroir* è importante e svolge un ruolo essenziale, fondamentale e irrinunciabile per la personalità e la qualità di un vino. I francesi hanno fatto del *terroir* il loro cavallo di battaglia da sempre, sottolineandone l'importanza, non solo a parole, ma anche con i fatti. Tanti i fattori che fanno un vino, comprese le parole, filosofie produttive, appartenenza a una corrente di pensiero o un preciso atteggiamento elitario: qualcosa che vale sia per i produttori sia per i consumatori. A volte, fra i fattori che fanno il vino troviamo anche le mode del momento e i nomi di vini e produttori che diventano celebri per meriti enologici non sempre ben comprensibili. Perché, come diceva il Nerone del grandissimo Ettore Petrolini dopo avere arringato la folla di Roma infuriata per il celebre incendio: «*Lo vedi all'urtimo com'è er popolo? Quando s'abituata a ddi' che sei bravo, pure che non fai gnente, sei sempre bravo*» (Lo vedi in definitiva com'è il popolo? Quando si abitua a dire che sei bravo, anche quando non fai niente, sei sempre bravo).

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## I Vini Spumanti Maturi

Vini solitamente associati alle feste e ai momenti speciali, le bollicine si consumano spesso poco dopo l'acquisto. Eppure gli spumanti maturi sanno offrire, con il tempo, grandi emozioni

I vini spumanti, per la maggior parte dei consumatori, si stappano in occasioni particolari, per festeggiare un particolare evento e si acquistano poco tempo prima del consumo. Testimoni di questa abitudine sono le vendite che si concentrano prevalentemente in certi periodi dell'anno, quando nei supermercati si dedica a questi vini più spazio negli scaffali. Eppure i vini spumanti sono molto versatili, tanto da trovare un degno posto nella tavola per accompagnare un intero pasto: dall'antipasto al dessert, gli spumanti offrono sempre una buona opportunità per essere stappati. Pochi sono quelli che pensano di lasciarli in cantina, o comunque di concedere loro un po' di tempo così da sviluppare qualità complesse, regalando loro una nuova dimensione sensoriale e organolettica. Va detto che gli spumanti maturi non sempre sono graditi: il loro profilo sensoriale spesso cambia in modo radicale, spesso un lontano ricordo di quello che la gente si aspetta principalmente da un vino di questo tipo.

È bene premettere che non tutti gli spumanti sono adatti al lungo affinamento in bottiglia, una qualità che è prevalentemente determinata dalla tecnica utilizzata per la produzione. Com'è noto alla maggioranza degli appassionati di vino, la quasi totalità degli spumanti è prodotta con due tecniche molto diverse fra loro - metodo classico e metodo Charmat - ed entrambe si basano sullo stesso principio, cioè la rifermentazione di vino. Questo processo è attivato utilizzando lo stesso principio in entrambi i metodi, tuttavia il modo con il quale si svolge è radicalmente diverso. La rifermentazione si attiva semplicemente aggiungendo a un vino pronto una miscela di lieviti, zucchero e sostanze utili a favorire l'attivazione dei lieviti. Lo zucchero è essenziale a fornire ai lieviti sostanze indispensabili alla loro attività, poiché in un vino secco la loro presenza è pressoché inesistente.

Il modo con il quale si conclude la rifermentazione e la maturazione è tuttavia molto diverso nei due casi. Nel metodo Charmat - noto anche come metodo Martinotti - la rifermentazione è condotta all'interno di un autoclave, mentre nel metodo classico la rifermentazione è svolta all'interno di una bottiglia. Il risultato finale è molto diverso: ognuno dei due metodi ha caratteristiche peculiari tali da conferire al vino qualità organolettiche e personalità specifiche, pur producendo, in entrambi i casi, effervescenza nel vino. La scelta del metodo di produzione è fondamentale per il tipo di spumante che si vuole ottenere, ricordando che non tutte le uve danno il meglio di sé con l'uno o con l'altro metodo. Ci sono uve, per esempio, che regalano piacevoli qualità aromatiche allo spumante qualora fosse prodotto con il metodo Charmat, mentre potrebbero risultare del tutto insignificanti se spumantizzate con il metodo classico.

Il vino destinato alla produzione di uno spumante deve essere espressamente prodotto per questo scopo. I vini adatti alla spumantizzazione devono avere - in termini generali - due caratteristiche fondamentali: una spiccata acidità e un tenore alcolico modesto. Queste due caratteristiche, che renderebbero

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2011 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

poco gradevoli qualunque vino da tavola, sono in realtà fondamentali per ottenere un vino spumante con qualità gustative equilibrate. L'acidità sarà fondamentale per l'equilibrio dell'eventuale *liquore di spedizione* - meglio noto come *liqueur d'expédition* e composto anche da zuccheri - elemento sempre presente negli spumanti metodo classico con la sola eccezione dei cosiddetti "non dosati", cioè quelli non addizionati di miscela zuccherina al termine della rifermentazione. La minore quantità di alcol nel vino base è essenziale per evitare un prodotto finale eccessivamente alcolico - creando quindi uno squilibrio sensoriale significativo - poiché durante la rifermentazione, i lieviti, oltre ad arricchire le qualità organolettiche del vino, produrranno alcol.

I due processi di spumantizzazione, nonostante producano alla fine un vino effervescente per effetto della solubilizzazione di anidride carbonica, si sviluppano con procedure e metodi molto diversi fra loro. Cerchiamo di comprenderle, seppure in modo puramente sommario e non approfondito, comunque sufficiente a comprenderne le peculiarità. Dei due metodi, quello più semplice e immediato è il cosiddetto metodo Charmat. Questo metodo fu in realtà ideato da Federico Martinotti nel 1895, quando ricopriva la carica di direttore della Regia Stazione di Enologia di Asti. Sarà solo nel 1907 che questo metodo conoscerà la notorietà, quando l'ingegnere francese Eugène Charmat studiò e perfezionò il metodo di Federico Martinotti. Questo metodo di spumantizzazione è oggi conosciuto come "metodo Charmat" o "metodo Martinotti", e si basa sull'impiego di un autoclave, cioè un contenitore a tenuta ermetica e nel quale si svilupperà una pressione durante la rifermentazione del vino da spumantizzare.

Questo metodo di spumantizzazione prevede in realtà tre metodi distinti - comunque tutti basati sulla medesima tecnologia - ognuno destinato alla produzione di un vino spumante con specifiche caratteristiche. I tre metodi prendono il nome di *Charmat Corto* - o semplicemente *Charmat* - *Charmat Lungo* e *Charmat per vini dolci aromatici*, quest'ultimo impiegato per la produzione del celebre Asti e per il Brachetto d'Acqui. Gli ultimi due metodi derivano - di fatto - dal metodo *Charmat Corto*, adattati con lo scopo di conferire specifiche qualità organolettiche al vino. Prima di comprendere questi due metodi "modificati", illustriamo, sommariamente, le fasi che caratterizzano il metodo Charmat corto o semplicemente "Charmat". Il processo inizia con la produzione di un vino base - che può essere composto anche da più vini - successivamente trasferito all'interno della vasca che costituisce l'autoclave.



Con il lungo affinamento in bottiglia, il colore dei vini spumanti assume tonalità giallo dorato

Il vino viene addizionato con una miscela di lieviti, zuccheri e sostanze azotate che favoriranno l'attivazione dei lieviti. L'autoclave viene chiuso ermeticamente e i lieviti, grazie alla presenza dello zucchero, attiveranno la seconda fermentazione del vino. La fermentazione, com'è noto, produce alcol e, come sottoprodotto, anidride carbonica che, non potendo uscire dall'autoclave, quando questo sarà saturato dal gas, comincerà a solubilizzare nel vino, conferendo la caratteristica effervescenza. La rifermentazione all'interno dell'autoclave ha una durata variabile di poche settimane fino a qualche mese, generalmente 3 e comunque non superiore ai 6 mesi. Al termine della fermentazione, il vino - che a questo punto è spumante - viene separato dai sedimenti e filtrato, si procede con l'eventuale aggiunta del *liquore di spedizione*, quindi imbottigliato in condizioni isobariche, cioè alla stessa pressione presente in autoclave così da non perdere la preziosa anidride carbonica. Il rapido processo di spumantizzazione, restituisce comunque un vino con bollicine di dimensioni piuttosto grandi, se confrontate con quelle prodotte dal metodo classico.

Il metodo Charmat "lungo" differisce da quello corto per la durata del processo. Questa variante è stata messa a punto dall'enologo Nereo Cavazzani alla fine degli anni 1970. Lo Charmat Lungo - detto anche *metodo Cavazzani* - prevede la rifermentazione e successiva maturazione in autoclave per un periodo fra i 6 e 12 mesi. La durata non è l'unica differenza con il metodo "corto". L'autoclave utilizzato per il metodo Cavazzani prevede infatti che al suo interno siano installati degli agitatori a elica e che hanno il compito di rimettere in sospensione i sedimenti della fermentazione. Questo favorisce l'arricchimento della struttura del vino e conferisce un profilo sensoriale più complesso, qualità che generalmente sono prerogative degli spumanti prodotti con il metodo classico. Il metodo Charmat per vini dolci si basa sulla fermentazione del mosto di uve generalmente aromatiche - come Moscato Bianco e Brachetto - evitando di portare a completamento la fermentazione, ottenendo quindi un vino spumante naturalmente dolce e un basso volume alcolico. Si noti che in questo caso si utilizza mosto anziché vino.

Il *metodo classico* è decisamente più complesso e, soprattutto, richiede tempi molto lunghi, anche anni, così da ottenere vini spumanti di grande qualità e con caratteristiche organolettiche complesse. Il metodo consiste nella rifermentazione di un vino base all'interno di una bottiglia, esattamente la stessa nella quale il vino è poi commercializzato. La bottiglia è sigillata con un tappo a corona, tale da assicurare la perfetta tenuta anche in seguito all'alta pressione che si sviluppa al suo interno per effetto della fermentazione. Il vino base viene addizionato con la miscela di lieviti e zucchero, quindi imbottigliato e consegnato al tempo così che possa compiere il suo prezioso lavoro. L'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione satura rapidamente la bottiglia provocando la conseguente solubilizzazione nel vino rendendolo effervescente. I sedimenti della fermentazione - prezioso segreto del metodo classico - arricchiscono il vino conferendo struttura e, soprattutto, qualità organolettiche complesse ed evolute.

Le possibilità di affinamento e maturazione dei vini spumanti dipendono da diversi fattori, primo fra questi, il metodo impiegato per la loro produzione. Le varietà delle uve svolgono un ruolo importante, così come l'acidità e il contenuto di alcol - esattamente come per i vini bianchi - contribuiscono

no in alla conservabilità dello spumante. L'affinamento dello spumante sui propri sedimenti di fermentazione - prima della *sboccatura* - rappresenta un ulteriore elemento tale da favorire una migliore conservazione, fattore che è inoltre determinato dalla durata del tempo. Questa condizione è tipica degli spumanti metodo classico, che possono essere affinati in bottiglia anche per molti anni prima della *sboccatura*, mentre in quelli prodotti con il metodo Charmat, i sedimenti - oltre ad essere filtrati - restano in contatto con il vino solo per pochi mesi. Fra i fattori più importanti per la conservazione dei vini spumanti, troviamo l'ossigeno, o, per meglio dire, l'assenza dell'ossigeno.

Nella bottiglia di uno spumante metodo classico l'ossigeno è virtualmente assente, poiché lo spazio "vuoto" è totalmente occupato dall'anidride carbonica. Questa condizione impedisce al vino di ossidare e - in teoria - garantisce allo spumante una conservabilità pressoché infinita. L'ossigeno entra in contatto con lo spumante metodo classico al momento della *sboccatura*, operazione indispensabile per l'eliminazione del sedimento così da ottenere un vino limpido. Da questo momento, la piccola quantità di ossigeno all'interno della bottiglia darà inizio a una lenta ma inevitabile ossidazione, condizione che - di fatto - porta alla maturazione e all'ulteriore sviluppo organolettico del vino. Va detto che non sempre lo spumante maturo incontra il consenso dei consumatori. Le qualità che si sviluppano con il tempo regalano a questi vini una dimensione di notevole interesse sensoriale, spesso lontana da quello che in genere si cerca in un vino di questo tipo.

Negli spumanti maturi, infatti, si percepirà una maggiore morbidezza, pur conservando una decisa acidità, e gli aromi svilupperanno qualità terziarie riconducibili a profumi di confetture, miele e fiori secchi, così come forti aromi di crosta di pane e frutta secca. Al gusto, la tipica acidità è affiancata da una morbidezza piuttosto accentuata, caratteristica che non sempre è gradita in questo stile di vino. La conservazione dell'effervescenza - e quindi della pressione all'interno della bottiglia - dipende dalla tenuta del tappo e dalla sua permeabilità. A volte accade che un vino spumante maturo perda gran parte della sua effervescenza, influenzando notevolmente sul gusto e sull'equilibrio. Anche il colore, sempre per effetto dell'ossidazione, assume tonalità più scure di giallo dorato deciso e brillante, colore che si osserva anche nella sfumatura. Infine, è opportuno ricordare che gli spumanti più adatti all'affinamento in bottiglia sono quelli prodotti con il metodo classico, capaci di affinare anche per alcuni anni. Fra gli spumanti Charmat, i più longevi sono quelli prodotti con il metodo "lungo", i meno longevi quelli prodotti con il metodo per "vini dolci aromatici".



## I Vini del Mese

### Legenda dei punteggi

- ◆ Sufficiente - ◆◆ Abbastanza Buono - ◆◆◆ Buono
- ◆◆◆◆ Ottimo - ◆◆◆◆◆ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- 🍷 Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui i vini vengono acquistati



### Soave Classico Costeggiola 2010 Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega (70%), Chardonnay (30%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

Soave Classico Costeggiola si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ananas, agrumi, mandorla e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e ananas. Soave Classico Costeggiola matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Zuppe di funghi, Pasta e risotto con pesce, Pesce alla griglia



**Rosa Rosae 2010**  
**Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (90%), Rondinella (5%), Marcobona (5%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Rosa Rosae si presenta con un colore rosa ciliegia chiaro e sfumature rosa buccia di cipolla, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lampone, fragola e ciliegia seguite da aromi di pesca, ciclamino, rosa e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di lampone, ciliegia e fragola. Rosa Rosae matura per 3 mesi in vasche d'acciaio e di cemento.

*Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Zuppe di pesce, Carne bianca saltata*



**Pizzo dei Corvi 2010**  
**Pianadeiceli (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Pizzo dei Corvi si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, banana e agrumi seguite da aromi di acacia, ginestra, mela, pera, biancospino e accenni di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e mela. Una parte Pizzo dei Corvi matura in barrique.

*Abbinamento: Pasta con pesce e funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto*



**Syrah 2009**  
**Pianadeiceli (Sicilia, Italia)**

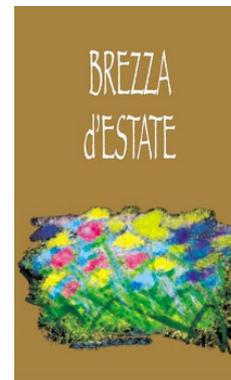
Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ☆☆☆☆

Questo Syrah si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, intensi e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, pepe nero, cacao, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Una parte di questo Syrah matura in barrique.

*Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*



**Colli Tortonesi Timorasso Brezza d'Estate 2009**  
**Cascina I Carpini (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Timorasso

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Colli Tortonesi Bianco Brezza d'Estate si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, nocciola e susina seguite da aromi di agrumi, biancospino, miele, fieno, pesca matura e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, nocciola e susina. Colli Tortonesi Bianco Brezza d'Estate matura in vasche d'acciaio e affina in bottiglia per almeno 18 mesi.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, Pesce alla griglia, Zuppe di funghi, Carne bianca alla griglia*



**Colli Tortonesi Barbera Superiore Bruma d'Autunno  
2006**

**Cascina I Carpini (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 25,20

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Colli Tortonesi Barbera Superiore Bruma d'Autunno si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e melagrana seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, mora, grafite, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e melagrana. Colli Tortonesi Barbera Superiore Bruma d'Autunno matura per 14 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 5 Grammi  
2010**

**Malibràn (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 13,10

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 5 Grammi si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, pesca e glicine seguite da aromi di ananas, biancospino, mandarino e mela. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e ananas. Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 5 Grammi è prodotto in autoclave.

*Abbinamento: Aperitivi, Antipasti di crostacei, Risotto con verdure e pesce, Pesce saltato*



**Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Riuo 2010  
Malibràn (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Riuo si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e glicine seguite da aromi di ananas, ginestra, rosa bianca, pera, pesca e limone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pesca. Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Riuo è prodotto con il metodo Charmat.

*Abbinamento: Aperitivi, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato*



**Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco 2007  
Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e violetta seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, tamarindo, tabacco, cacao, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco matura per 30 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Sagrantino di Montefalco Colle alle Macchie 2005  
Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sagrantino di Montefalco Colle alle Macchie si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impene- trabile alla luce. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevo- li raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, cuoio, macis, grafite e mentolo. In boc- ca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Sagrantino di Montefalco Colle alle Macchie matura per 24 mesi in barrique.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*



**Prosecco Treviso Extra Dry Il Prosecco 2010  
Battistella (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Prosecco Treviso Extra Dry Il Prosecco si presenta con un co- lore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, pera e ginestra seguite da aromi di glicine, ananas e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente dolce ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e ananas. Prosecco Treviso Extra Dry Il Prosecco è prodotto in autoclave.

*Abbinamento: Aperitivo, Antipasti di pesce, Risotto con crostacei, Crostacei saltati*



**Asolo Prosecco Superiore Dry Millesimato 2010  
Bele Casel (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Asolo Prosecco Superiore Dry Millesimato si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con no- te di pera, mela e glicine seguite da aromi di agrumi, ananas, ginestra, pesca, mandarino e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole dolcezza. Il finale è persistente con ricordi di pe- ra, mela e ananas. Asolo Prosecco Superiore Dry Millesimato è prodotto con il metodo Charmat.

*Abbinamento: Semifreddo, Dolci alla crema, Macedonia*



**Asolo Prosecco Frizzante Colfondo 2010  
Bele Casel (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Asolo Prosecco Frizzante Colfondo si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, velato, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pe- ra, mela e glicine seguite da aromi di lievito, crosta di pane, ananas, limone, minerale, biancospino, susina e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon cor- po, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di pera, ananas e limone. Asolo Prosecco Frizzan- te Colfondo rifermenta e matura sui propri lieviti per 3 me- si. Si consiglia di consumarlo con i propri sedimenti agitando delicatamente la bottiglia.

*Abbinamento: Zuppe di verdure e di funghi, Pasta con pesce e crostacei, Crostacei alla griglia*



**Pinot Grigio Vigneto Bellagioia 2010**  
Cecchini Marco (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Pinot Grigio

Prezzo: € 12,20

Punteggio: ◆◆◆★

Pinot Grigio Vigneto Bellagioia si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e ananas seguite da aromi di nocciola, agrumi, biancospino, pera e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nocciola. Pinot Grigio Vigneto Bellagioia in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta con pesce, Pesce stufato, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata*



**Riesling 2008**  
Cecchini Marco (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Riesling

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Riesling si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, melone e limone seguite da aromi di banana, mela, rosa gialla, susina, biancospino, minerale e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di pera, limone e melone. Questo Riesling matura per 12 mesi in botte.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Paste ripiene, Zuppe di pesce*

EVENTI

## Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail [Events@DiWineTaste.com](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Il Futuro è Bianco!

È tempo di rivincita dei vini bianchi italiani. A dimostrarlo è stato l'incontro "Opportunità e Minacce per i vini bianchi di eccellenza", organizzato a Gorizia dal Consorzio di Tutela Vini Collio e Carso con il sostegno della Regione Friuli Venezia Giulia. L'incontro, moderato dal giornalista del Sole 24 Ore Giorgio Dell'Orefice, si è aperto con la panoramica della viticoltura italiana da parte di Antonio Calò, Presidente dell'Accademia della Vite e del Vino. La parola è passata poi all'ospite speciale, il temutissimo Antonio Galloni, The Wine Advocate by Robert Parker, ritenuto il guru del vino nel mondo anglosassone. Da sempre più attento ai vini rossi, negli ultimi anni The Wine Advocate ha dimostrato una crescente apertura per i vini bianchi. I motivi? Il consumatore, che rappresenta il 20% della popolazione, ha cambiato profilo e oggi ne fanno parte le donne o i giovani tra i 20 e 30 anni, che già lavorano e hanno buona capacità di spesa. Il 95% del vino acquistato è destinato ad essere consumato la sera stessa e non conservato per lungo tempo in cantina. Nella scelta elemento centrale è oggi la capacità di abbinarsi al cibo e si cercano, quindi, vini più eleganti e meno alcolici e barricati. Se si aggiunge che negli Stati Uniti la ristorazione italiana è sempre più forte, per la nostra enologia vi sono ottime opportunità.

Buone notizie anche dal Regno Unito, come spiegato da Filip Cayman di Wine Intelligence, società specializzata in indagini di mercato del vino. I 28,3 milioni di consumatori per l'82% considerano il vino bianco parte delle sue scelte. Anche qui i giovani si rivelano un mercato obiettivo perché curiosi, sperimentatori, dotati di buon potere di acquisto e affascinati dall'Italia. E se Stati Uniti e Regno Unito rappresentano mercati con una buona conoscenza, l'Asia ha ancora uno scenario in chiaroscuro, come spiegato da Michèle Shah. L'Italia è di moda ma i suoi vini sono ancora poco conosciuti, specialmente i bianchi, perché il nostro paese è visto come terra di rossi. Inoltre i produttori stessi devono superare i luoghi comuni. Oggi i consumatori locali, e non solo i businessmen stranieri, si stanno aprendo al vino ed è importante conoscere anche le capacità di abbinamento con la cucina dei singoli paesi, che può essere speziata o internazionale, elegante e raffinata. I produttori devono, dunque, iniziare a girare il mondo per capire cosa ci si aspetta da loro e, allo stesso tempo, promuovere la propria identità. Una necessità sottolineata anche dall'americano Paul Wagner di Balzac Consulting: il consumatore apre una bottiglia di vino per viaggiare con l'immaginazione, conoscere una storia. Non interessa sapere le analisi chimiche o quanto è stato affinato in legno ma chi ha pensato quel vino e da che territorio

proviene.

«L'incontro è stato anzitutto una straordinaria opportunità per fare sistema tra gli attori del territorio - afferma la presidente del Consorzio Patrizia Felluga - Dagli interventi è emerso che il futuro è bianco. Lo stile a tavola, che privilegia una cucina sempre più leggera, l'alta percentuale di donne che comprano il vino, la ricerca di prodotti che si abbinino al cibo, la riscoperta degli autoctoni sono solo alcune delle motivazioni. Per noi il futuro è Collio Bianco, la nostra bandiera.»

La volontà di promuovere efficacemente nel mondo questa produzione ha portato il Consorzio di Tutela Collio e Carso a realizzare un piano di promozione triennale nei Paesi Terzi, che porterà ad un investimento di 3,4 milioni di euro.

### **Gabriele Del Carlo Miglior Sommelier d'Italia 2011**

Un mestiere creativo, frutto di una lunga e qualificata formazione. Ma soprattutto una professione in netta controtendenza rispetto al mercato del lavoro: basti pensare che dei 3.200 sommelier usciti dai corsi AIS nel 2010, circa la metà ha già trovato occupazione nel settore. Ed è proprio con l'obiettivo di far conoscere al grande pubblico le peculiarità di questo moderno "manager del vino" che l'Associazione Italiana Sommelier, in collaborazione con il Consorzio Franciacorta, ha dato vita il 14 novembre scorso presso il teatro "Elfo Puccini" di Milano, alla finale del concorso "Miglior Sommelier d'Italia - Premio Franciacorta".

Davanti a un'autorevole platea composta da opinion leader, imprenditori vitivinicoli, giornalisti e semplici appassionati, i 3 sommelier della scuola AIS giunti in finale, dopo una lunga e agguerrita selezione, si sono misurati in una serie di prove di abilità: dalla tecnica di degustazione alla descrizione organolettica dei vini, dall'abbinamento cibo - vino all'accoglienza dei clienti. E poi ancora, valutazione della capacità di comunicazione e delle tecniche di vendita fino alla correzione di una carta dei vini, appositamente errata. Una sfida all'ultimo respiro il cui verdetto finale, affidato a una giuria di esperti, ha visto trionfare come "Miglior Sommelier d'Italia 2011" il toscano Gabriele Del Carlo che ha preceduto Daniele Arcangeli e Andrea Balleri. Al vincitore un assegno da 7.000 euro e 6 magnum di Franciacorta, consegnate da Maurizio Zanello, Presidente del Consorzio di tutela del Franciacorta, sponsor della manifestazione. Il concorso, giunto alla 45ª edizione, è sponsorizzato per il secondo anno consecutivo dal Consorzio Franciacorta, è finalizzato ad incrementare la conoscenza delle più prestigiose realtà vitivinicole italiane e rappresenta uno strumento fondamentale per promuovere la cultura del vino, di cui i sommelier sono i principali portavoce sia in Italia che all'Estero.

«Se oggi nel nostro Paese si beve meglio e soprattutto con maggiore senso di responsabilità - ha dichiarato Antonello Maietta, Presidente dell'AIS - è anche grazie al contributo dei sommelier che, nei ristoranti, nelle enoteche, nelle aziende vitivinicole e ultimamente anche negli ipermercati, interpretano al meglio il ruolo di comunicatori del vino di qualità. Siamo davvero soddisfatti - prosegue Maietta - dell'ottimo livello di preparazione dei sommelier in gara che dimostra come la didattica di altissimo profilo di scuola AIS rappresenti uno strumento formativo autorevole per praticare con successo questa professione.»

### **Moscato Giallo nei Colli Euganei: la Dichiarazione di Antonio Dal Santo**

Alla luce di quanto emerso con l'ultimo provvedimento regionale riguardante il Moscato giallo, vitigno d'elezione della zona dei Colli Euganei, da cui si ricava il famoso Fior d'Arancio DOCG, Antonio Dal Santo, Presidente del Consorzio Vini DOC Colli Euganei ha rilasciato una dichiarazione nel corso di un incontro al quale hanno partecipato i vertici di Coldiretti, Confagricoltura, Confederazione Italiana Agricoltori e Confcooperative di Padova.

Antonio Dal Santo, riferisce che nell'ambito della riunione suddetta è stata raggiunta una posizione unitaria nella quale le associazioni, all'unanimità, hanno espresso parere contrario all'ammissione del vitigno Moscato giallo a tutte le province della regione Veneto.

«È chiaro a tutti che non siamo disposti a trascendere su nessuna questione che metta a repentaglio il duro lavoro fatto in questi anni per risalire la china dei mercati da parte dei nostri produttori - afferma Antonio Dal Santo - possiamo infatti rivendicare una DOCG di valore assoluto dal punto di vista qualitativo che senza presunzione alcuna ha contribuito in modo determinante alla riconoscibilità dei moscati veneti di qualità nel mondo. Una coltivazione millenaria che in questi ultimi dieci anni ha decuplicato gli ettari e le bottiglie prodotte ritagliandosi uno spazio di vertice nel mercato dei vini dolci. Il Fior D'Arancio Colli Euganei DOCG crediamo sia entrato a pieno titolo in quella ristretta cerchia di prodotti che stanno facendo la fortuna della viticoltura veneta e che si distinguono per l'assoluta valore enologico ma soprattutto per il legame imprescindibile con il territorio d'origine».

«Dalla riunione è emerso l'impegno da parte di tutte le organizzazioni professionali padovane e dei Consorzi di Tutela a vigilare anche per il futuro affinché il percorso di crescita del Colli Euganei Fior D'Arancio DOCG e di tutti quei prodotti che strettamente si legano alla storia e tradizioni del nostro territorio e che hanno quelle caratteristiche di unicità che il consumatore moderno apprezza, vengano tutelate».

Da questa vicenda il distretto vitivinicolo padovano ne esce sicuramente più maturo, consapevole e unito. La Regione, grazie al forte impegno profuso da parte di molte persone che si sono rese conto dell'errore precedentemente commesso, con decreto del responsabile della Direzione Competitività Sistemi Agroalimentari ha aggiornato proprio il 14 novembre la classificazione delle varietà di viti di uva da vino ammesse alla coltivazione nelle sette Province del Veneto. Conseguentemente a questa rettifica Dal Santo afferma «Mi sembra chiaro che le nostre ragioni oltre che inattaccabili, abbiano trovato la giusta attenzione e di questo prendiamo atto con soddisfazione ringraziando quanti hanno collaborato al raggiungimento di questo obiettivo. Il futuro della nostra viticoltura non può prescindere da un adeguato coinvolgimento degli organi di rappresentanza nelle scelte strategiche come rappresentanti del mondo agricolo. I nostri produttori - conclude Dal Santo - sapranno dare le giuste risposte e contribuire con coerenza alla crescita dell'enologia padovana veneta e dare quindi i riscontri adeguati alle richieste dei mercati valorizzando il lavoro di chi sta alla base e costituisce l'anello fondamentale della filiera produttiva».



NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



**Grappa Stravecchia**  
Distilleria Pisoni (Trentino, Italia)

Materia prima: Vinacce di Uve del Trentino

Prezzo: € 17,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna secca, nocciola, pera, vaniglia, tabacco, cioccolato e liquirizia, con pungenza dell'alcol poco percettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, nocciola e cioccolato. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria e matura in barrique. Alcol 40°.



## Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
2	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
3	↗	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
4	↘	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
5	↗	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
6	↘	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
7	↗	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
8	↘	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
9	↗	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
10	↘	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
11	↗	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
12	↘	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
13	↗	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
14	☆	Franciacorta Pas Dosé Réccemment Dégorgé 2006, Cavalieri (Italia)
15	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)

Legenda: ↗ in salita ↘ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata